

Quando si assaggia il Prosciutto di Modena DOP si ha subito la sensazione di assaporare un prodotto di eccezionale qualità. Le sue caratteristiche principali consistono nel colore rosso vivo al taglio, nel profumo dolce e intenso, e nel sapore sapido ma non salato. È un alimento sano e nutriente, prodotto senza l'utilizzo di additivi e conservanti, bilanciato nell'apporto di proteine, grassi e vitamine. Formato da carne magra estremamente digeribile con un elevato contenuto proteico ed un basso livello di colesterolo, adatto quindi ad ogni tipo di dieta.



#### Valori nutrizionali per 100 gr.

	non sgrassato	sgrassato
Valore energetico	309 Kcal / 1293 Kj	201 Kcal / 842 Kj
Proteine	25,6 g	30,2 g
Lipidi	22,9 g	8,9 g
Carboidrati	0,01 g	0,01 g
Ferro	1,05 mg	1,24 mg
Vitamina B6	1,00 mg	1,18 mg
Sale (NaCl)	5,1 g	6,0 g

fonte: INRAN 2011